

Recettes de Compotes, Confitures et Gelées

d'après le livre ma cuisine de Auguste Escoffier

Pierre-Emmanuel Malissin



Syllabaire éditions



Recettes de Compotes, Confitures et Gelées

d'après le livre ma cuisine de Auguste Escoffier

Pierre-Emmanuel Malissin



Syllabaire éditions

Recettes de Compotes, Confitures et Gelées

d'après le livre Ma cuisine de Auguste Escoffier (1934)

Pierre-Emmanuel Malissin

Syllabaire éditions

Table des matières

Disponible dans la même collection

Avant propos

Auguste Escoffier 28 octobre 1846 Villeneuve Loubet– 12 février 1935 Monté Carlo

COMPOTES

Compote d'abricots.

Compote d'ananas.

Compote de bananes.

Compote de cerises.

Compote de fraises.

Compotes de framboises.

Compotes de mirabelles.

Compote de Nectarines ou brugnons.

Compote de pêches.

Compote de poires.

Compote de pommes.

Compote de pruneaux.

Compote de Reines-Claude.

Compote de rhubarbe.

CONFITURES

CUISSON DES CONFITURES, MISE EN POTS, BOUCHAGE

Confitures d'abricots.

Confitures de cerises.

Confiture de fraises.

Confiture d'orange.

Confiture de prunes.

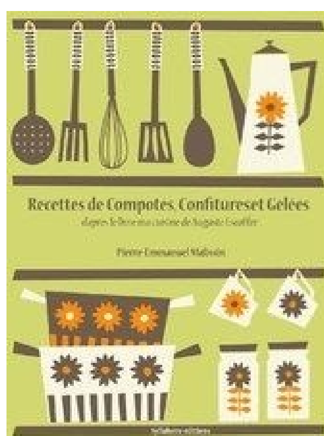
Confiture de tomates.

GELÉES DE FRUITS FRAIS

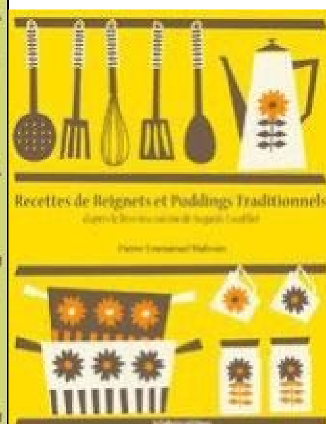
Gelée de cassis.
Gelée de coings.
Gelée de groseilles.
Gelée de groseilles à froid.
Gelée d'oranges.
Gelée de pommes.
CUISSON DU SUCRE
Crédits Photos

Disponible dans la même collection

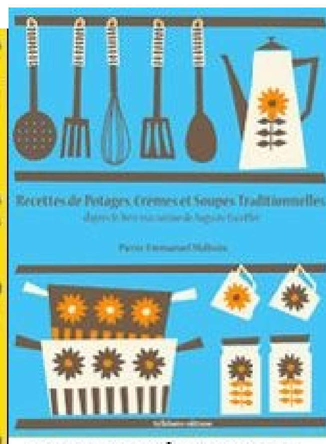
La collection les recettes d'Auguste Escoffier vous propose 5 tomes, d'autres sont à venir ainsi que de nouvelles collections.



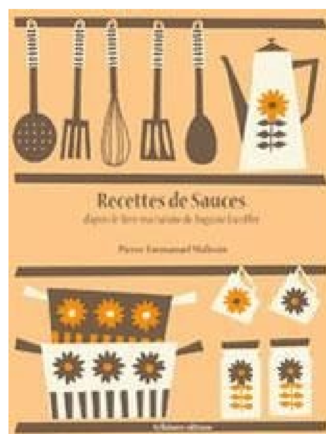
Recettes de Compotes, Confitures et Gelées



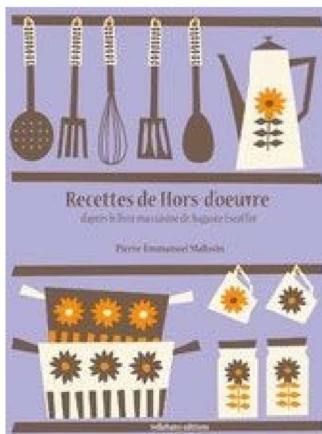
Recettes de Beignets et Puddings Traditionnels



Recettes de potages, crèmes et soupes traditionnelles



Recettes de Sauces



Recettes de Hors-d'oeuvre

Avant propos

Auguste Escoffier fut un des plus grands cuisiniers du siècle dernier, son livre phare "Ma cuisine" édité en 1934 est toujours la bible de référence des professionnels de la cuisine.

Il n'était pas aisé de reproduire intégralement ce livre de 700 pages et 2500 recettes, j'ai fait le choix de le sortir en volumes thématique.

En voici le tome I les compotes, confitures et gelées d’Auguste Escoffier, recette originale tirée du livre "Ma cuisine".

Auguste Escoffier 28 octobre 1846 Villeneuve Loubet– 12 février 1935 Monté Carlo



Le roi des cuisiniers, le cuisinier des rois

Auguste Escoffier fut un des plus grands cuisiniers du siècle dernier, il fut le chef et assurera l’ouverture :

Du « Savoy » de Londres
Du « Grand Hotel » de Rome
Du Ritz de Paris
Du « Carlton » de Londres et New York

Il dirigera les cuisines du paquebot « Imperator » sur lequel, l’empereur, Guillaume lui dira : « Moi je suis l’empereur d’Allemagne, mais vous, vous êtes l’empereur des cuisiniers ».

Il est l’auteur de nombreux livres et magazines tel : « Le guide culinaire » en collaboration avec Philéas Gilbert et Émile Fétu, « Le livre des menus » (1912) et « Ma cuisine » (1934). Il est également le créateur d’une revue intitulée « Les Carnets d’Épicure » et de la revue culinaire toujours éditée.

Il est le créateur de nombreuse recette restée célèbre comme:

La « Pêche Melba » en 1893 pour remercier Mme Melba du plaisir qu’il a eu à entendre sa voix à l’opéra de Covent Garden.

Raymond Poincaré en visite officielle à Londres le 11 novembre 1919 le fit Chevalier de la Légion d’honneur.

Il rencontre Julius Maggi il coopère avec lui pour mettre au point l'utilisation du célèbre bouillon Kub

Le 22 mars 1928, au Palais d'Orsay, à Paris, le Président Édouard Herriot le fait Officier de la Légion d'honneur. Il a été le premier cuisinier à recevoir cette distinction.

Sa maison natale a été transformée en musée de l'art culinaire en 1966 sur l'initiative d'un de ses anciens commis de cuisine, Joseph Donon.

Biographie corrigée grâce à l'aimable participation de http://www.disciples-escoffier.com

http://www.fondation-escoffier.org

COMPOTES

Les fruits pour compotes sont préparés entiers, par moitié ou par quartiers et cuits dans un sirop léger qui est ensuite parfumé selon leur nature. Ces fruits sont dressés sur compotiers ou dans des coupes et couverts de leur sirop.
Les compotes se servent quelquefois chaudes, mais il est plus agréable de les manger froides. Autant que possible, les fruits employés ne doivent pas être trop mûrs.

Compote d'abricots.



Partager les abricots en deux; les tremper vivement dans l'eau bouillante, les égoutter sur un tamis; enlever la peau; les cuire dans un sirop léger. Monder les amandes; les mettre à macérer dans un sirop au kirsch. Dresser les abricots avec une demi-amande sur chaque moitié; arroser la compote de sirop et de la liqueur où ont macéré les amandes.

Compote d'ananas.

Prendre un ananas cru ; le peler, le détailler en tranches ; retirer la partie dure du coeur, cuire ces tranches dans un sirop vanillé. Si l'ananas est de conserve, le détailler de même. Dresser en turban sur un compotier et arroser de sirop de cuisson ou avec le sirop contenu dans la boîte.

Compote de bananes.

Les peler et les cuire 4 à 5 minutes dans un sirop au kirsch ou au rhum. Les dresser en coupe et les arroser avec le sirop.

Compote de cerises.



Retirer les queues, sortir les noyaux ; mettre les cerises dans un poêlon et cuire avec 200 grammes de sucre par kilo de cerises. Couvrir le poêlon; donner 5 à 6 minutes d'ébullition. Verser les cerises dans une terrine ; la couvrir, laisser refroidir.

NOTA . — La compote de cerises se fait également au vin de Bordeaux en ajoutant aux cerises 300 grammes de sucre au lieu de 200 et 3 décilitres de vin de Bordeaux par kilo de fruits. Cette compote se sert en petites coupes, accompagnée soit : de macarons ou biscuits secs.

Compote de fraises.

Pour obtenir une bonne compote de fraises, ce fruit ne doit pas être cuit. Choisir de belles fraises de serre, retirer les queues. Mettre les fraises dans une terrine en porcelaine ou dans une timbale en argent, les couvrir d'un sirop à 28 degrés, vanillé et refroidi à moitié. Couvrir la terrine et laisser refroidir. Cette méthode d'opéré permet de conserver à la fraise son réel parfum, qui n'existe pas lorsque le fruit a subi une ébullition, même de quelques secondes.

NOTA . — Si l'on doit opérer avec des fraises de plein champ, après les avoir soigneusement épluchées, jeter les fraises dans une grande terrine contenant de l'eau en abondance et aussi froide que possible; avec les deux mains, les doigts croisés, soulever les fraises, les déposer dans une terrine et les couvrir avec le sirop. Ce passage à grande eau froide est indispensable, les fraises se trouveront ainsi débarrassées de toutes impuretés.

Compotes de framboises.

Choisir de grosses framboises, très fraîches, les éplucher soigneusement, les déposer dans une terrine, les couvrir d'un sirop au jus de framboises à peine tiède, couvrir la terrine et laisser refroidir. Dresser en coupe avec leur sirop.

Compotes de mirabelles.

Choisir de la vraie mirabelle de Metz; retirer les noyaux, les cuire pendant 10 à 12 minutes dans un sirop à 18 degrés, vanillé. Les dresser avec leur sirop.

Compote de Nectarines ou brugnons.

Les choisir mûrs à point; les plonger pendant 2 secondes à l'eau bouillante, puis dans de l'eau très froide; les débarrasser de leur pelure, et les cuire entiers dans un sirop à 18 degrés, vanillé. Dresser en compote avec leur sirop.

Compote de pêches.



Les débarrasser de leur pelure en procédant comme pour les nectarines, et les cuire ensuite entières ou par moitié dans un sirop à 18 degrés, vanillé.

Compote de poires.



Choisir des poires fondantes de grosseur moyenne, les tourner et les cuire dans un sirop léger à 12 degrés, vanillé. Certaines qualités de poires à chair ferme se cuisent le plus souvent au vin rouge et sucre, parfumées : zeste de citron et soupçon de cannelle.

Compote de pommes.

Toutes les pommes peuvent se préparer à être cuites pour compote; mais de préférence on choisit soit : la Calville, la Reinette à chair blanche. Si elles sont pochées entières, les vider au tube, les tourner, les citronner et les mettre à l'eau fraîche au fur et à mesure. Les pocher ensuite dans un sirop à 12 degrés, vanillé; les surveiller attentivement pendant le pochage, de manière à les retirer au point de cuisson voulue.

Compote de pruneaux.



Les mettre à tremper à l'avance; les cuire à petit feu dans moitié vin rouge et eau et 125 grammes de sucre par livre de pruneaux, soupçon de cannelle, zeste de citron à volonté.

Compote de Reines-Claude.

Les choisir un peu fermes, les dénoyauter, les pocher, sans bouillir, dans un sirop à 18 degrés, vanillé. Les dresser en coupe.

Compote de rhubarbe.



Détailler les pétioles en tronçons de 6 à 7 centimètres de longueur; les peler, et les ranger au fur et à mesure dans une bassine plate. Verser dessus, jusqu'à mi-hauteur, un sirop à 28 degrés. Couvrir et pocher la rhubarbe à petit feu, sans remuer, pour conserver les tronçons bien entiers.

CONFITURES

Sous ce nom générique sont comprises : 1 ° Les préparations où le fruit est traité directement avec le sucre; 2° Celles dont le jus seul, en raison de ses principes mucilagineux, donne la gelée, par sa combinaison avec le sucre.

La quantité de sucre à employer se règle en raison de la nature du fruit et selon qu' il est plus ou moins sucré; cependant, pour tous les fruits acides, la quantité de sucre doit être maintenue à poids égal. Si on met trop de sucre, on atténue l'arôme du fruit et il en résulte la cristallisation au bout de peu de temps ; si on en met trop peu, la cuisson doit être poussée plus loin pour atteindre le degré voulu, et c'est encore la destruction de l'arôme du fruit par une évaporation trop prolongée. Si enfin la cuisson n'est pas amenée exactement au degré qui convient, c'est la fermentation qui se produit à bref délai.

Dans la préparation des confitures, on doit donc se guider sur le fruit lui-même, pour régler les proportions du sucre.

CUISSON DES CONFITURES, MISE EN POTS, BOUCHAGE

Le temps de cuisson d'une confiture, quelle qu'elle soit, marmelade ou gelée ne peuvent se déterminer que très approximativement. C'est une erreur absolue de chercher à fixer un temps juste, puisque la durée de la cuisson dépend uniquement de l'intensité du feu et de l'évaporation plus ou moins grande de l'eau de végétation des fruits. En principe, plus une confiture est cuite vivement et mieux cela vaut, parce que le fruit conserve mieux sa couleur.

Cependant, à moins d'une surveillance continue et de beaucoup de soins, une confiture où le fruit subsiste ne doit pas être conduite à trop grand feu, parce qu'elle risque de brûler. Par contre, lorsqu'il s'agit de gelées où seul le jus de fruit est traité, le feu doit être très ardent, pour arriver aussi vite que possible au degré qui indique que la cuisson est au point. Ce degré est le même pour toutes et on le reconnaît à ceci : Lorsque la vapeur s'échappe moins dense et que le bouillonnement se produit plus serré, c'est que l'évaporation est complète et que la cuissonest réelle, qui est très prompte, est en marche. À partir de ce moment, élever fréquemment l'écumoire hors de la bassine. La confiture qui y est attachée s'en détache très vite, puis, au bout de quelques minutes, on la voit se rassembler sur le milieu du tranchant de l'écumoire et s'en détacher lentement par larges gouttes espacées. C'est ce que l'on appelle la « Nappe », signe certain, qui indique que la confiture est au p>oint de cuisson voulue. Sitôt que le degré indiqué est atteint, retirer les confitures du feu. Laisser partir la grande chaleur pendant 7 à 8 minutes ; puis les remettre en pots en échauffant graduellement s'ils sont en verre, pour les empêcher d'éclater. Le lendemain, poser sur chaque pot un rond de papier blanc enduit de glycérine rectifiée *(produit préférable au cognac)* posée à même sur la confiture. Fermer ensuite les pots avec un double papier ficelé autour et conserver au sec.

Confitures d'abricots.



Prendre de préférence des abricots de plein vent bien mûrs ; les partager en deux; casser les noyaux, monder les amandes et les diviser. Compter 375 grammes de sucre en morceaux par 500 grammes de fruits. Mettre ce sucre dans une bassine avec 2 décilitres d'eau par kilo de sucre, quand il est dissous, le faire bouillir pendant quelques minutes et bien l'écumer.

Ajouter les abricots; cuire à feu pas trop vif, en remuant continuellement, surtout à la fin où la confiture risque davantage de s'attacher au fond de la bassine. Retirer du feu, aussitôt que la cuisson est à la nappe, comme il est expliqué plus haut ; mélanger les amandes dans la confiture et mettre en pots.

Confitures de cerises.



Dénoyauter les cerises, peser 750 grammes de sucre en morceaux par kilo de fruits et poids pour poids si le fruit n'est pas très sucré. Mettre le sucre en bassine; l'humecter d'eau pour le dissoudre, et le faire bouillir pendant 5 minutes en écumant soigneusement. Ajouter les cerises et un demi-litre de jus de groseille ; conduire la cuisson à feu vif, jusqu'à constatation du degré de cuisson, dit « à la nappe ».

NOTA . — Quand les fruits commencent à bouillir, avoir soin de bien enlever l'écume qui se produit, parce que cette écume troublerait les confitures, et d'autre part elle pourrait être cause de fermentation.

Confiture de fraises.



La fraise est très délicate à traiter ; il y a plusieurs façons d'opérer. Voici la méthode la plus simple et la plus rapide : Éplucher les fraises, mûres à point ; ce fruit contenant généralement des impuretés, il est prudent de les plonger à grande eau froide; les retirer vivement et les égoutter. Peser 375 grammes de sucre en morceaux par 500 grammes de fruits. Mettre ce sucre dans la bassine; l'arroser d'eau pour le dissoudre et le cuire au « Boulet » (Voir « *Cuisson du sucre en fin de livre* »), en ayant soin de bien l'écumer quand il commence à bouillir. Jeter les fraises dans le sucre ; tenir la bassine sur le côté du feu pendant 7 à 8 minutes, c'est-à-dire jusqu'à ce que l'eau de végétation du fruit l'ait dissous et ramené à l'état de sirop. Égoutter alors les fraises sur un tamis. Continuer vivement la cuisson du sirop, jusqu'à ce que le degré indiqué commence à se constater. À ce moment, remettre les fraises dans le sirop pendant 5 minutes, c'est-à-dire jusqu'à ce que le degré de la nappe soit atteint.

Emplir les pots petit à petit pour que les fraises soient bien réparties partout et ne remontent pas en bloc à la surface, ce qui se produit lorsque les pots sont remplis trop vite.

Confiture d'orange.



Choisir des oranges de belle couleur, sans taches, avec l'écorce assez épaisse et souple. Les piquer assez profondément avec un petit bâton pointu, cela pour faciliter la cuisson, et les jeter dans une bassine d'eau bouillante.

Laisser bouillir une demi-heure, puis égoutter les oranges, les rafraîchir et les tenir sous un robinet d'eau courante pendant 12 heures, ou les faire tremper dans de **l** 'eau froide souvent renouvelée pendant 18 à 20 heures. Ce trempage a pour but de compléter le ramollissement des écorces et l'enlèvement de **l** 'amertume.

Ensuite, égoutter les oranges, les couper par petits quartiers, en retirer pépins et filaments et les passer au gros tamis. Peser le même poids de sucre qu'il y a de purée d'orange. Dissoudre ce sucre dans la bassine et le faire bouillir pendant 5 minutes en l'écumant bien.

Ajouter alors : la purée d'orange et un décilitre et demi de bon jus de pommes par 500 grammes de purée.

Dans la première partie de la cuisson, écumer avec le plus grand soin; dans la seconde partie, remuer constamment avec la spatule, jusqu'à constatation de la nappe.

NOTA. — On ajoute généralement à cette confiture, au dernier moment, une quantité relative de zeste taillé en julienne très fine et cuit à fond.

Autre façon de procéder. — Faire tremper les oranges à l'eau courante pendant 24 heures. Les faire cuire entières dans de l'eau jusqu'à ce qu'une paille puisse traverser la pelure. À ce point, les retirer et les mettre dans de l'eau froide. Étant bien refroidies et raffermies, les couper en tranches minces, retirer les pépins.

Peser les fruits et prendre le même poids de sucre en morceaux, mettre le sucre dans la bassine, l'humecter d'eau et le faire bouillir pendant 5 minutes en l 'écumant soigneusement. Ajouter alors les oranges émincées et 2 décilitres de jus de pomme par 500 grammes de fruits; continuer l'ébullition en remuant constamment, jusqu'à constatation de la nappe.

NOTA . — Beaucoup de gens aiment la confiture d'orange un peu amère et, dans ce cas, on ajoute quelques oranges amères. Mais la meilleure marmelade d'orange est celle qui est faite avec seulement des oranges amères et jus de pomme.

Chez la ménagère avisée, elle pourra tirer le jus de pomme avec des pelures et pépins de pomme qu'elle fera cuire et employer la pulpe des pommes à tout autre usage.

Confiture de prunes.



Choisir le fruit de belle couleur dorée ; la Mirabelle de Metz est celle qui convient le mieux. Pour les prunes Reines-Claude, si on veut conserver leur couleur verte, ne pas en faire plus de 4 kilos à la fois et ne jamais mettre le fruit et le sucre macérer d'avance, ce qui donnerait à la confiture une couleur noirâtre. Procéder comme il est expliqué pour la *confiture d'Abricots.*

Confiture de tomates.

Cette confiture se fait de différentes façons : soit la pulpe passée au tamis, ou les tomates simplement émincées, après les avoir pelées et débarrassées des pépins.

Première méthode. — Émincer les tomates et les passer au tamis. Mettre la purée qui en résulte dans la bassine ; faire bouillir pendant 5 à 6 minutes en remuant avec la spatule. Verser alors sur une serviette tendue sur un tabouret, comme pour passer une gelée et laisser égoutter à fond. L'égouttage fait, peser même poids de sucre qu'il y a de pulpe. Mettre ce sucre dans la bassine avec un peu d'eau; le laisser dissoudre et le cuire au boulet, en ayant soin de bien l'écumer quand il commence à bouillir.

On pourra, à volonté, ajouter une gousse de vanille dans le sucre en le mettant en cuisson. Le sucre étant au point indiqué, ajouter : la pulpe de tomates et un décilitre et demi de jus de groseilles par 500 grammes de pulpe ; cette addition de jus de groseilles est indispensable.

Placer la bassine sur un feu très vif et remuer sans arrêt, jusqu'à constatation de la nappe.

Deuxième méthode. — Choisir des tomates à chair ferme; les plonger pendant quelques secondes dans de l'eau bouillante, les retirer et les mettre dans de l'eau froide ; les débarrasser de leur pelure, les diviser en deux transversalement, retirer soigneusement les semences, puis émincer finement les tomates. Peser même poids de sucre que de pulpe. Mettre le sucre dans la bassine avec 2 décilitres d'eau par kilo de sucre ; quand il est dissous, le faire bouillir quelques instants et bien l'écumer.

Ajouter la pulpe de tomate, le zeste d'un citron par 3 kilos de pulpe, ou un citron finement émincé ; cuire à feu vif, en remuant continuellement et éviter que la confiture n'attache au fond de la bassine. Retirer du feu dès que la cuisson est à la nappe.

Troisième méthode. — Les tomates étant pelées, les diviser en quartiers; les épépiner, les disposer, par rangées, dans une marmite en terre en saupoudrant chaque rangée de cassonade blanche (calculer 800 grammes de cassonade par kilo de fruit)/- Ajouter à volonté quelques tranches minces de citron. Couvrir la marmite, la mettre au four à chaleur tout à fait douce, donner 2 heures et demie à 3 heures de cuisson. Surveiller la cuisson pour qu'elle ne brûle pas.

Cette méthode, dite « à la ménagère », peut s'appliquer à d'autres fruits.

La marmite étant retirée du four est mise en réserve et la confiture conservée dans l'ustensile même. Autrefois, les « Bonnes-Mamans » cuisaient ces confitures, ainsi préparées, dans le four à pain, après que le pain en était retiré.

NOTA . — On ajoute quelquefois, aux tomates, un quart de litre de vin blanc par kilo de tomate, ou même quantité de bon vinaigre de vin blanc.

GELÉES DE FRUITS FRAIS

Gelée de cassis.

Choisir des cassis bien mûrs, les égrapper dans une terrine, les mettre dans une bassine avec un demi-verre d'eau par kilo de fruits; poser celle-ci sur le coin du feu et laisser fondre les fruits. Pendant cette cuisson préparatoire, les peaux des grains éclatent et le jus se répand dans la bassine ; il n'y a alors qu'à renverser les cassis sur un tamis placé au-dessus d'une terrine, ce qui est plus facile à faire que de les broyer et les tordre dans un linge pour extraire le jus.

Peser autant de fois 850 grammes de sucre qu'il y a de litres de jus ; mettre ce sucre dans la bassine, le faire dissoudre avec un peu d'eau et le cuire au boulet, en l'écumant soigneusement. Ajouter le jus de cassis et, facultativement, 2 décilitres de jus de groseilles blanches par litre de jus de cassis.

Tenir sur le coin du feu pendant quelques minutes pour que le mélange du sucre et des jus de fruits s'opère sans précipitation ; cuire ensuite la gelée à feu vif, jusqu'à obtention de la nappe et en écumant avec soin.

NOTA . — L'addition du jus de groseilles blanches au jus de cassis a simplement pour but d'en atténuer la couleur noire; il peut se supprimer.

Gelée de coings.



Choisir des fruits bien mûrs, les couper en tranches, les peler, les épépiner et les jeter au fur et à mesure dans une terrine d'eau froide. Les mettre ensuite dans la bassine avec un litre d'eau environ par 500 grammes de fruits épluchés et les cuire sans précipitation et sans les toucher ni les remuer. Aussitôt cuits, les renverser sur un tamis placé sur une terrine et les laisser égoutter. Remettre le jus dans la bassine avec 800 grammes de sucre en morceaux par litre de jus; faire dissoudre le sucre, puis cuire à feu vif jusqu'à constatation de la nappe, et en ayant soin de bien écumer.

Sitôt la gelée cuite, la passer à travers une mousseline tendue sur une terrine, seul moyen de l'obtenir très limpide.

Gelée de groseilles.



Prendre deux tiers de groseilles rouges et un tiers de groseilles blanches. Égrapper les groseilles dans une terrine au moyen d'une fourchette ; et peser un kilo de sucre en morceaux par kilo de fruits égrappés. Faire dissoudre le sucre dans une bassine avec un peu d'eau; le cuire au petit boulet en ayant soin de bien l'écumer au début de l'ébullition.

Jeter les groseilles dans le sucre, tenir la bassine sur le coin du feu pendant 7 à 8 minutes pour que le jus sorte des grains ; cuire ensuite à feu vif jusqu'à la nappe, toujours en écumant avec beaucoup de soin. Renverser ensuite sur un tamis placé au-dessus d'une terrine et mettre en pots dès que la gelée est passée.

NOTA . — On peut, à volonté, ajouter aux groseilles, 100 grammes de framboises par kilo de groseilles.

Gelée de groseilles à froid.



Choisir de belles groseilles rouges, les broyer, les passer à travers un linge. Ajouter au jus qui en résulte un kilo de glace de sucre par litre de jus et tenir au frais pendant 2 ou 3 heures, en ayant soin de remuer fréquemment avec une cuiller en argent pour faciliter la dissolution du sucre. Emplir les pots et les tenir à découvert pendant 2 ou 3 jours. Ensuite, les couvrir comme d'habitude et les exposer au grand soleil pendant 2 jours, soit 2 ou 3 heures par jour.

NOTA . — Cette gelée est très délicate et très fragile et doit être conservée dans un endroit bien sec.

Gelée d'oranges.

Pour faire un litre de gelée d'oranges : 12 belles oranges du poids moyen de 150 grammes, 2 décilitres de bon jus de pommes, 500 gr. de sucre en morceaux, une forte cuillerée à soupe de sucre d'orange râpé.

Préparation : Presser les oranges à fond et filtrer le jus, mettre le sucre à dissoudre avec quelques gouttes d'eau; ajouter au sucre le jus d'oranges et le jus de pommes; cuire la gelée comme les précédentes, laisser refroidir pendant 10 minutes, ajouter le sucre d'orange et mettre en pots.

On peut, à volonté, ajouter à cette gelée une fine julienne d'écorce d'orange confite.

Gelée de pommes.

Choisir des pommes de reinette ; les diviser en quartiers ; les mettre dans la bassine avec 5 décilitres d'eau par 500 grammes de fruit.

Ne pas les cuire trop vite, ni trop longtemps. Aussitôt les pommes cuites, passer le jus sans presser le fruit. Décanter le jus, le mettre dans la bassine avec 900 grammes de sucre en morceaux et un quart de gousse de vanille par litre de jus. Cuire et passer à la mousseline comme la « Gelée de Coings ».

NOTA . — La pulpe de pomme ayant servi à faire le jus servira à faire une bonne marmelade.

CUISSON DU SUCRE

De l'état de sirop au terme extrême de sa cuisson, qui est le degré dit « le Caramel », le sucre passe par six phases bien distinctes de cuisson qui sont : le *petit* et le *grand* filet; le petit boulet, degré dit aussi « à la plume et au soufflé », et le grand boulet; le *petit* et le *grand* cassé.

Procédé : Mettre la quantité de sucre nécessaire dans un poêlon en cuivre, avec une cuillerée ordinaire de glucose par livre de sucre; ajouter juste l'eau nécessaire pour assurer la dissolution du sucre. Faire partir en ébullition et écumer soigneusement les impuretés contenues dans le sucre.

Dès que l'ébullition se manifeste sous forme de bouillons serrés, c'est l'indice que l'évaporation de l'eau est terminée et que le sucre entre dans sa période réelle de cuisson. À partir de ce moment, détacher fréquemment d'après les parois du poêlon le sucre qui s'y attache en se cristallisant et qui pourrait faire tourner la masse.

Les degrés de cuisson sont alors franchis très rapidement et on doit suivre la marche du sucre en constatant ses différents degrés.

Il est au *petit filet* lorsque, en prenant entre le pouce et l'index une goutte de sucre en fusion, et en écartant ces deux doigts l'un de l'autre, il se forme des petits fils sans résistance.

Le *grand filet* est atteint lorsque, en recommençant l'opération au bout de quelques secondes, il se forme des filets plus nombreux, plus allongés et plus résistants.

À partir de ce moment, tremper le doigt à l'eau froide pour faire les constatations.

Il est au petit boulet quand le sucre qui s'est attaché au bout du doigt plongé dedans forme une sorte de glu ou de gomme molle.

Il est au grand boulet lorsque cette glu se roule facilement en boule et offre une certaine résistance.

Il est au *petit cassé* lorsque la pellicule du sucre qui s'est attachée au doigt aussitôt trempé à l'eau froide est flexible, et s'attache à la dent.

Il est au *grand cassé* lorsque la pellicule du sucre prise avec le doigt casse net comme le verre.

Le sucre doit être retiré du feu à ce moment et tenu sur des cendres chaudes pour son emploi ; quelques secondes de cuisson de plus l'amènent au *Caramel.*

Crédits Photos

© Nathalie Dulex - Fotolia.com

© razorconcept - Fotolia.com

© Philippe SURMELY - Fotolia.com

© Meliha Gojak - Fotolia.com

© razmarinka - Fotolia.com

© Comugnero Silvana - Fotolia.com

© Coprid - Fotolia.com

© Katena - Fotolia.com

© Patryssia - Fotolia.com

© El_Ramon - Fotolia.com

© Laurentiu Iordache - Fotolia.com

© raphotography - Fotolia.com

© ivaleksa - Fotolia.com